

ERIK VERDONCK

BELGISCHE

BIER

DE 100 KLASSIEKERS DIE JE GEPROEFD MOET HEBBEN

Lannoo

Geen brouwer vertrekt van een leeg glas

Deze pagina's bieden je een staalkaart van wat er vandaag beweegt op het Belgische bierfront. Nee, dit is geen catalogus of encyclopedie maar wel een persoonlijke selectie. Veel bieren in dit boek zijn uitgegroeid tot referenties in hun bierstijl. Sommige verdienen na bijna honderd jaar zelfs de status van 'monument', andere zijn een stuk jonger maar daarom niet zonder betekenis. Al deze bieren zijn de vrucht van traditie, want geen enkele Belgische brouwer vertrekt van een leeg glas. Onze bieren zitten nu eenmaal in onze genen. We reizen even terug in de tijd om het kader te schetsen.

De pils ontketende een revolutie in de tweede helft van de 19de eeuw. Met de hulp van wetenschap en technologie slaagden brouwers er toen in om een licht blond bier van stabiele kwaliteit op de markt te brengen. Menig bierdrinker ging overstag. In veel landen veegde pils de bestaande bieren van de kaart. Decennialang hield de pilsgolf aan. Veel traditionele brouwers legden de roerstok naast zich neer. Twee wereldoorlogen gaven de genadeslag aan hele legers brouwerijen. De wet van de sterkste leidde tot jaren van consolidatie, schaalvergroting en vershraling. België bleef daarbij niet gespaard. We vielen terug van circa 3 500 brouwerijen honderd jaar geleden tot om en nabij de 400 vandaag. Maar het goede nieuws is dat onze traditionele bierstijlen overeind bleven en dat niemand de kwaliteit van onze bieren betwist. Het tij keerde in de jaren 1960, toen melkboer Pierre Celis het bijna verdwenen Hoegaards witbier redde van de ondergang. Een oude brouwer wijdde hem in in de geheimen van de 'witte'. Een nieuwe lichtung brouwerijen diende zich aan met onder meer Abbaye des Rocs, De Dolle Brouwers en Brasserie d'Achouffe. Traditionele lambiekbieren zoals oude geuze werden wettelijk beschermd en een handvol geuzestekers ging weer voluit voor het ambacht. Streekbieren zoals de Henegouwse saison of Vlaams roodbruin klommen uit het dal en groeiden uit tot wereldreferenties. Een trits abdijbieren werd erkend en trappistenbieren kregen wettelijke bescherming. Onze brouwers hebben koppig vastgehouden aan de traditionele bierstijlen, ze hebben de tijd genomen om topkwaliteit te ontwikkelen zonder te forceren. Denk aan de vele speciaalbieren met hergisting op fles. Traditie hoeft innovatie overigens niet in de weg te staan. Ook onze brouwers experimenteren met *dry hopping*, *late hopping* of *barrel ageing*. De populaire IPA's, imperial stouts, sessiebieren, new sours en andere craft beers stromen ook hier uit de tanks. Maar we verkiezen om selectief te innoveren vanuit traditie eerder dan de zoveelste hype op rij kritiekloos te kopiëren. Wat is de meerwaarde, vragen we ons af. Wat dragen deze nieuwkomers bij aan onze rijke biercultuur? Toegegeven, sommige bieren zijn inwisselbaar. Ze hebben dezelfde kleur, geur en smaak. Maar ook binnen dezelfde bierstijl zijn er vaak grote verschillen. De bierstijlen zijn bakens in een woelige bierzee. Parelduikers vinden vast verborgen schatten onder de golven, lees, tussen de lijntjes.

Waag je kans, vertrouw op je smaak, verken en geniet!

Erik Verdonck

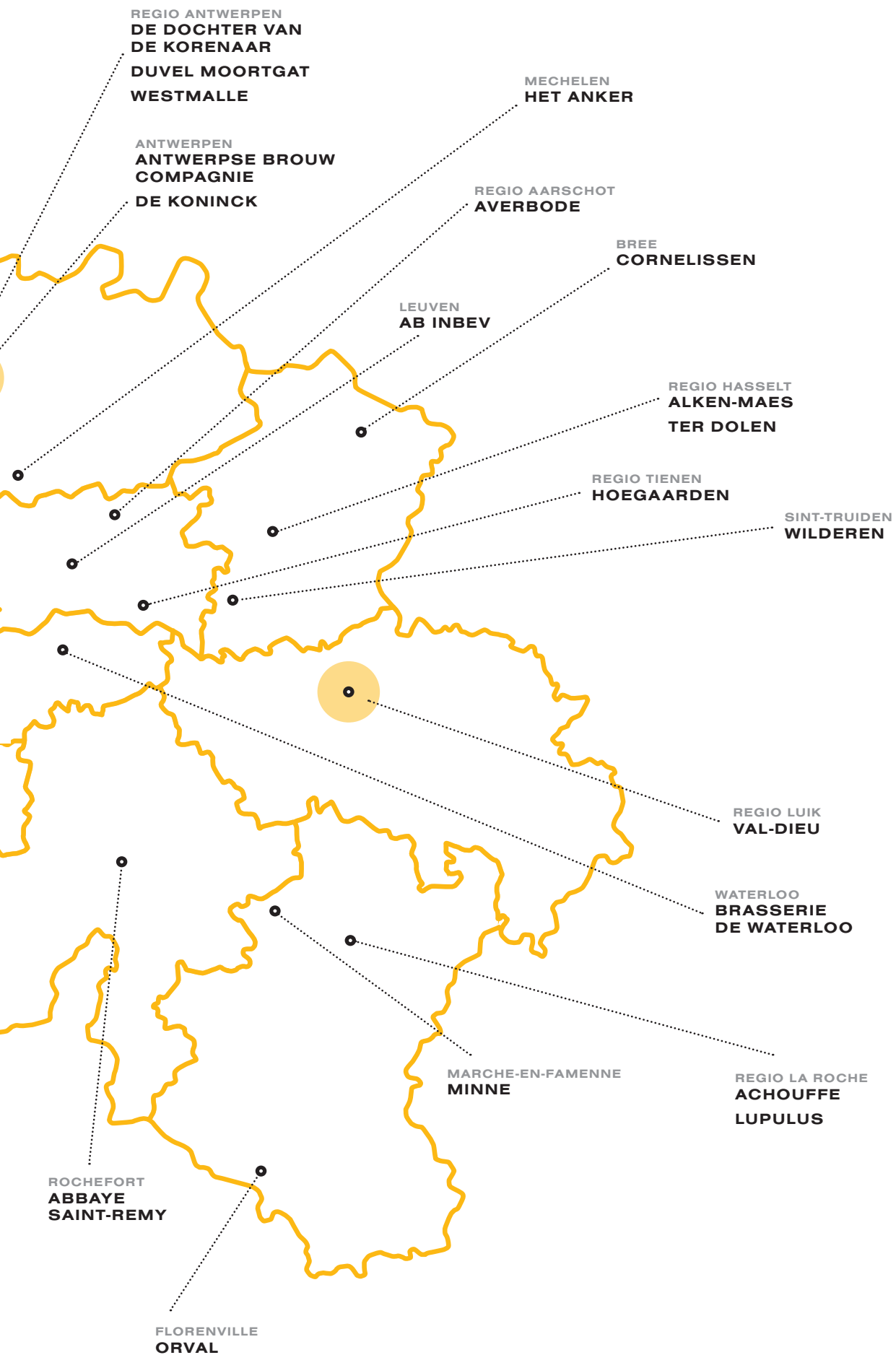


INHOUD

	ABDIJBIER	11
	TRAPPISTENBIER	37
	AMBERBIER	49
	SPÉCIALE BELGE	55
	LICHT BLOND BIER	63
	STERK BLOND BIER	71
	TRIPEL	93
	BRUT BIER	109
	DONKER BIER DUBBEL EN QUADRUPEL	115
	FRUITBIER	135
	LAMBIEK	143
	FARO	151
	GEUZE EN OUDE GEUZE	155
	KRIEK	167
	OUDE KRIEK	175
	HOUTGERIJPT BIER	181
	INDIA PALE ALE (IPA)	187
	KRUIDIG BIER	205
	PILS	211
	SAISON	221
	SCOTCH	233
	STOUT	239
	OUDENAARDS BRUIN	245
	VLAAMS ROODBRUIN	253
	WILD BIER	267
	WINTERBIER	273
	WIT BIER	279



BROUWERIJEN





ABDIJ BIER



ABDIJBIEREN ZIJN NIET WEG TE DENKEN UIT ONZE BIERCULTUUR. Een aantal verwijst naar bestaande abdijen waar sinds jaar en dag wordt gebrouwen, andere herinneren aan abdijen die honderden jaren geleden verdwenen. Vandaag worden de meeste abdijbieren in licentie gebrouwen door externe brouwerijen. De brouwerij mag dan de naam van de abdij gebruiken in ruil voor royalty's. Actieve abdijen gebruiken dit geld voor hun levensonderhoud en voor sociale werken. In 1999 schiep de federatie Belgische Brouwers klaarheid in dit verhaal. Het keurmerk 'Erkend Belgisch Abdijbier' wil commerciële uitwassen tegengaan. Het label verzekert dat er een aantoonbare historische link is tussen het bier en een bestaande of voormalige abdij. Denk bijvoorbeeld aan oude geschriften waarin sprake is van brouwactiviteit, tekeningen of schilderijen waarop een brouwerij afgebeeld staat of sporen van verdwenen brouwzalen tussen de abdijruïnes. Onder de abdijbieren vind je blonde bieren en tripels, donkere dubbels en quadrupels naast fruit- en witbieren. De aroma's en smaken kunnen sterk verschillen. 'Abdijbier' is geen beschermde biestijl, eerder een soort herkomstbenaming (AOC).

AFFLIGEM TRIPEL

9,5%



ZACHT MOUTAROMA MET INTENSE AROMA'S VAN RIJP FRUIT (BANAAN) IN DE NEUS. LICHTZOETE AANZET MET NUANCES VAN STEENVRUCHTEN EN CITRUS, GEACCENTUEERD DOOR DE HERGISTING OP FLES, DIE EVOLUEREN NAAR EEN AANGENAME FRISSE BITTERHEID. VOLMONDIG BIER MET EEN RIJKE GELAAGDHEID. MOOI GEBALANCEERD, GEZIEN HET HOGE ALCOHOLPERCENTAGE. LANGE FIJNBITTERE AFDRONK.

Het recept van de Affligem-abdijbieren gaat terug tot het middeleeuwse Formula Antiqua Renovata. De Affligem-abdijbieren zijn 'erkend', omdat er in de abdijsite sporen te vinden zijn van vroegere brouwactiviteit. Affligem Tripel wordt gebrouwen met water, gist, pilsnout, glucosestroop, Savinsjki Golding-, Spalter Selecten Groene Bel-aromahoppen, hopextract en suiker. De gist is de 'ziel' van het bier. Tijdens de vergisting ontstaan de esters die zorgen voor impressies van tropisch fruit. Alle Affligem-abdijbieren hergisten op fles. Tijdens een verblijf van veertien dagen in de warme kamer rijpen ze tot complexe, gelaagde bieren. Het resultaat? Een sterk blond tot amberkleurig

hogegistingsbier, met hop en mout in balans. Naast de Affligem Tripel zijn er ook een Affligem Blond, Affligem Dubbel, Affligem Cuvée en Affligem Patersvat. Bij de Affligem Tripel hoort een gistglaasje waarin je de gist apart kunt uitschenken. Affligem werd in de gelijknamige abdij gebrouwen tot de Tweede Wereldoorlog, kwam dan eerst terecht bij De Hertog in Deurne en daarna bij De Smedt in Opwijk, in de volksmond Brouwerij Affligem. Affligem maakt nu deel uit van de groep Alken-Maes, een divisie van Heineken.



Tapruiter.



in gebonden soep of stevige soep (o.a. bruine bonensoep, linzensoep), ossenstaartsoep of een stevige wildbouillon

in sauzen bij vis, schelp- en schaaldieren

bij ganzenlever, konijn en stoofgerechten met rundvlees, Aziatische gerechten

bij wild met een compote van dadels, rozijnen, pruimen, vijgen of abrikozen

bij schimmelkazen van koe- en geitenmelk zoals camembert, reblochon en (half)harde abdijkazen zoals Affligemse abdijkaas



Abdijrefter.

AVERBODE 7,5%



AVERBODE-ABDIJBIER HEEFT EEN AANGENAAM HOPKARAKTER MET EEN FRISSE VOLLE AFDRONK. HET BIER RUKT NAAR APPELS EN BLOEMEN. DE DRY HOPPING GEEFT DIT BIER EEN EXTRA CACHET.

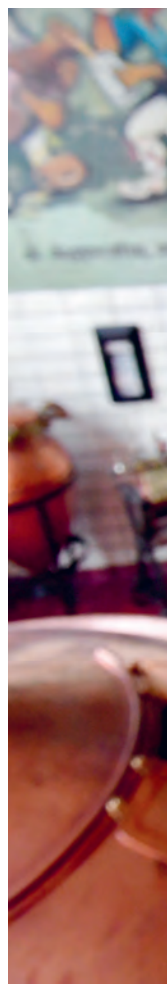
De norbertijnerabdij van Averbode heeft, naast haar eigen kaas en brood, ook een eigen bier gebrouwen door Huyghe. De monniken brouwden zelf bier vanaf de 14de tot de 20ste eeuw. Averbode is een erkend abdijbier, omdat er sporen zijn gevonden van brouwactiviteiten binnen de abdijmuren. Bij het brouwen maakt men gebruik van dry hopping waarbij een of meerdere hoppen worden toegevoegd tijdens of na de vergisting. Het hoparoma komt zo beter naar voren en het bier smaakt eerder fruitig dan bitter. Het Averbode-abdijbier, gelanceerd in 2014, past in een strategische samenwerking met de abdij, gestoeld op authenticiteit en duurzaamheid. Averbode is een goudgeel meergranenabdijbier met dry hopping en hergisting op fles, gebrouwen met munichmout, haver, spelt, Brewers Gold-bitterhop, Saaz-, Styrian Golding-, Spalter Select- en Challenger-aromahop, met Saaz en Challenger in dry hopping. Sinds 2016 wordt er ook Averbode-abdijbier gebrouwen in de microbrouwerij in de gerenoveerde schuur op de

abdijsite. Dit Momentum-vatenbier verschilt van het flessenbier en vind je enkel in de abdij. Het is een ongefilterde doordrinker. In de neus verrassen de aroma's van mout en hop, met een lichte hint van zoet fruit. Alles is mooi in evenwicht, met een zachte bitterheid, zoete fruitigheid en impressies van amandel en karamel. Momentum rijpt drie weken lang en gaat dan naar de schenktank, rechtstreeks verbonden met de tapkraan aan de toog. Achter een glazen wand in abdijcafé Het Moment vang je een glimp op van de roestvrijstalen brouwketels. Naast de brouwerij is er ook nog een bakkerij, kaasrijperij en winkel.



bij gerechten met snoekbaars en Naamse slakken, mosselen

bij harde Mimolette-kaas of Edammer





Oude brouwzaal van Huyghe.

ENAME PATER

5,5%



FRISSE AANGENAME NEUS MET NUANCES VAN HOP EN MOUT, EN WAARBIJ EEN LICHTE KRUIDIGHEID DE KOP OPSTEECT. DE SMAAK IS VERFRISSEND, MET TOETSEN VAN MOUT EN KRUIDEN, MOOI VERWEVEN BITTERHEID, KORTE DROGE AFDRONK.

De Ename-abdijbieren ontleen hun naam aan de voormalige benedictijnerabdij Ename, gelegen nabij Brouwerij Roman in Oudenaarde. De abdij werd gesloopt in 1797 in de nasleep van de Franse Revolutie. Onder de ruïnes kwam een vroegmiddeleeuws havenstadje bloot te liggen. De grondvesten van de abdij en het havenstadje vormen nu samen een archeologisch park. Historici konden aantonen dat er werd gebrouwen binnen de abdijsmuren en daarom zijn de Ename-abdijbieren officieel erkend. Ename Pater bevat minder alcohol dan de meeste abdijbieren. Opvallend is de troebelsluiser in het bier, dat minder gefilterd is dan de andere Ename-abdijbieren. De evenwichtige smaak kenmerkt zich door een subtiele kruidigheid en een hoppige, droge afdronk vanwege de dry hopping aan het einde van het kookproces. Ename Pater wordt gebrouwen met Magnum-, Savinsky- en Seleia-hop – ook in dry hopping –

en ondergaat een lange lagering. Naast de Ename Pater is er ook een Ename Blond, Dubbel, Tripel en Cuvée Rouge. De Ename Cuvée Rouge bevat naast gerstemout ook tarwe. Ename Cuvée Rouge heeft een lichtzoete smaak met een toets van kruiden. Bij de afdronk komt het fruitige karakter tot zijn recht. Eentje voor bij de open haard.



bij de barbecue

bij visgerechten





Brouwerijeigenaar Carlo Roman.



TRAPPISTEN BIER

ER ZIJN VIJF TRAPPISTENBROUWERIJEN IN BELGIË: Westmalle, Westvleteren, Chimay, Orval en Rochefort. Westvleteren begint als eerste te brouwen in 1831, gevolgd door Westmalle (1836), Chimay (1862), Rochefort (1899) en Orval (1931). De bieren dragen het label 'Authentic Trappist Product'. Aan het label zijn de volgende voorwaarden verbonden: het bier wordt gebrouwen binnen de muren van een trappistenabdij; de brouwerij is ondergeschikt aan de abdij en de monastieke cultuur; het bier wordt gebrouwen door de monniken of onder hun toezicht en winst maken is niet het beoogde doel. De inkomsten gaan naar het levensonderhoud van de monniken en het onderhoud van de abdij en haar omgeving. Wat overblijft is bestemd voor liefdadigheid. Trappistenbier is geen beschermde bierstijl. Trappistenbieren zijn doorgaans rijk aan alcohol en aan aroma's. Er worden vaak kruiden gebruikt. De meeste trappisten bestaan als blond, sterke bruine dubbel, sterke blonde tripel en donkere quadrupel, maar er zijn er ook amberkleurige. De voornaamste kenmerken: hoge gisting, hergisting op fles, toevoeging van suiker om het alcoholgehalte te verhogen en het bier licht verteerbaar te maken.



CHIMAY BLEUE

9%



IN DE NEUS VERRASSEN IMPRESSIES VAN KOFFIE, CACAO EN GEDROOGD FRUIT, GEVOLGD DOOR AROMA'S VAN ABRIKOOS EN NECTARINE. MOKKA EN KOFFIE OVERHEERSEN IN DE SMAAK. DE ALCOHOL ZORGT VOOR EEN VERWARMENDE AFDRONK EN DE NASMAAK IS FRIS EN FRUITIG.

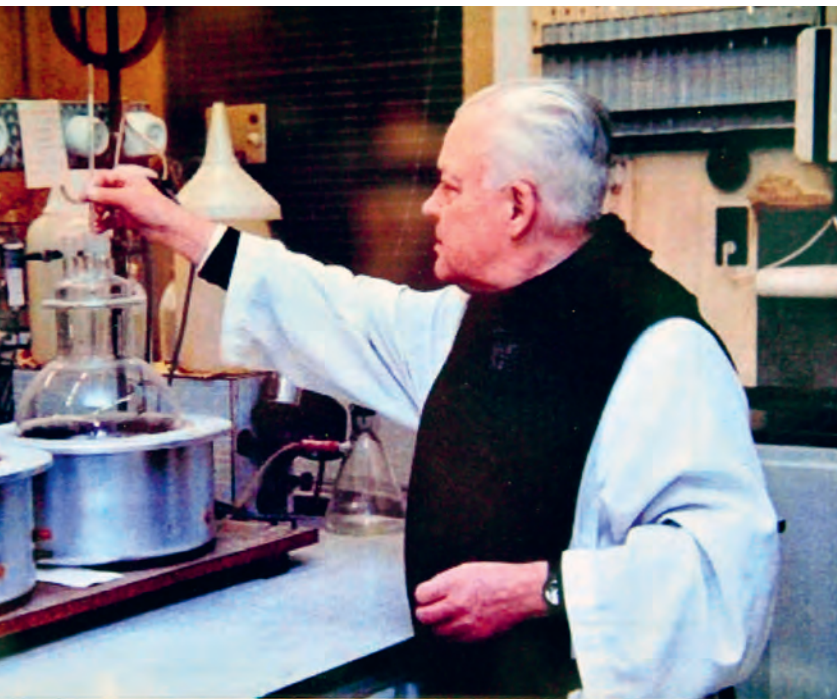
Sinds 1862 wordt er bier gebrouwen in de abdij van Scourmont in Chimay. Tijdens de Tweede Wereldoorlog is de abdij in handen van de bezetter. Na de oorlog neemt Chimay haar rol als motor voor de economie van de streek weer op en opent een nieuwe brouwerij de deuren. In 1948 vieren de monniken kerst met een Spéciale Noël, de latere Chimay Bleue. Precies in dat jaar slaagt broeder Théodore er na twee jaar onderzoek samen met de universiteit van Leuven in om de giststammen voor Chimay te isoleren en bewaren. Aan zijn recepten wordt niet getornd. In 1966 vervoegt de blonde Chimay Triple het assortiment, gevolgd door de lichtere, donkere Chimay Rouge en het lichtere, blonde 'refterbier' Chimay Dorée. De Chimay-bieren worden gebrouwen met water uit de twee putten op de abdijsite. Voor de eerste en

tweede gisting op fles of op vat gebruikt de brouwer dezelfde huisgist. Chimay Bleue bevat caramout en Hallertau-hop. Dit sterke, donkere bier wordt ook geschonken in grote flessen Grande Réserve, met de jaargang op het etiket. Chimay Bleue laat zich in goede omstandigheden vijf jaar of langer bewaren. Kun je zo lang wachten, dan wordt je geduld beloond met sterke aroma's van oude port. Na zeven tot acht jaar proef je droge vruchten, pruimenmarmelade en droge vijgen. Volgens de brouwer kun je het bier het best schenken op 10 tot 12°C, zodat de aroma's volledig tot hun recht komen. Sinds 2015 is het elk jaar uitkijken naar de nieuwe Chimay Bleue Grande Réserve Vieillie en Barriques. Voor deze limited edition rijpt er Chimay Bleue op gebruikte en nieuwe houten vaten.

Broeder Théodore.



'Ik weet waarom trappist wordt geschonken in een kelkglas. Bier heeft dezelfde ingrediënten als brood, bron van leven, vandaar de keuze voor een glas in de vorm van de graal. Bovendien ademt het bier in het brede glas en snuif je zo het aroma en het koolzuur op.' (Mike Di Paola, Condé Nast Traveller)



bij gerookte paling in soja-saus met honing, een knapperig sesamkoekje met geroosterde varkensribben, steak, wild of foie gras

bij in boter gekaramelliseerde forel

bij de kazen Vieux Chimay, Chimay à la Rouge en Chimay Grand Cru

bij desserts met rode vruchten of chocolade



BIEREN

ABBAYE DES ROCS BRUNE 116

ADRIAEN BROUWER 246

AFFLIGEM TRIPEL 12

ARDENNE STOUT 240

AVERBODE 14

BAVIK SUPER PILS 212

BELLE FLEUR 188

BLANCHE DES HONNELLES 280

BOCKOR 214

BONS VCEUX 274

BOURGOGNE DES FLANDRES 254

BRIGAND 72

BRUGGE TRIPEL 94

BRUGSE ZOT BLOND 64

BRUNEHAUT SAISON 222

BUSH CARACTÈRE 50

BUSH DE CHARMES 182

BUSH DE NOËL 276

BZART LAMBIEK 144

CHIMAY BLEUE 38

CHOUFFE (LA) 74

CORNET OAKED 76

CRISTAL 215

CUVÉE DES JACOBINS 148

CUVÉE DES TROLLS 66

DE KONINCK 56

DELIRIUM TREMENS 78

DEUS BRUT DES FLANDRES 110

DUCHESSE DE BOURGOGNE 256

DUVEL 80

DUVEL TRIPEL HOP CITRA 190

EMBRASSE OAK AGED 184

ENAME PATER 16

FARO BOON 152

GENTSE STROP 82

GOLIATH TRIPLE 96

GOUDEN CAROLUS CLASSIC 118

GOUDEN CAROLUS WHISKY

INFUSED 120

GRIMBERGEN BLOND 18

GULDEN DRAAK 122

HERCULE STOUT 242

HOEGAARDEN WIT 282

HOPUS 84

HOUBLON CHOUFFE 192

JACK'S PRECIOUS IPA 194

JUPILER 216

KASTEEL DONKER 124

KASTEEL ROUGE 136

KRIEK BOON MARIAGE PARFAIT 176

KWAREMONT 67

LAMBIEK CANTILLON 146

LEFFE BLOND 20

LEFFE BRUIN 23

LIEFMANS FRUITESSE 137

LIEFMANS GOUDENBAND 248

LIEFMANS KRIEK BRUT 168

LIEFMANS OUD BRUIN 250

LIMBURGSE WITTE 284

LINDEMANS FARO-LAMBIC 153
LINDEMANS OUDE GUEUZE
 CUVÉE RENÉ 158
LINDEMANS OUDE KRIEK
 CUVÉE RENÉ 178
LINDEMANS SPONTANBASIL 208
LUPULUS BLONDE 88

MALHEUR BIÈRE BRUT 112
MALHEUR 12 126
McCHOUFFE 234
MOINETTE BLONDE 224
MORT SUBITE OUDE GEUZE 160

OMER 86
ORVAL 40
OUD BEERSEL OUDE GEUZE 162
OUDE GEUZE BOON 156

PAIX-DIEU PLEINE LUNE 26
PALM 58
PÊCHE MEL'BUSH 138
PETRUS ROODBRUIN 258
PIRAAT 97

QUINTINE BLONDE 90

ROCHEFORT 10 42
RODENBACH ALEXANDER 170
RODENBACH CLASSIC 260
RODENBACH FRUITAGE 140
RULLES TRIPLE 98

SAISON D'ERPE-MERE 230
SAISON DUPONT 226
SEEFBIER 206
SILLY SCOTCH 236
SPÉCIAL DE RYCK 60

STELLA ARTOIS 218
ST.BERNARDUS ABT 12 128
ST.BERNARDUS TRIPEL 100
ST-FEULLIEN GRAND CRU 28
STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL 130
STRAFFE HENDRIK WILD 268
SUPER SANGLIER 196

TER DOLEN WIT 30
TIMMERMANS LAMBICUS BLANCHE 149
TIMMERMANS OUDE GUEUZE 164
TRIPLE D'ANVERS 102
TRIPLE KARMELIET 104
TRIPLE LEFORT 106
TROUBADOUR MAGMA 198

VAL-DIEU CUVÉE 800 32
VAL-DIEU GRAND CRU 34
VALEIR EXTRA 200
VANDER GHINSTE ROODBRUIN 264
VEDETT IPA 201

WATERLOO DOUBLE DARK 132
WESTMALLE TRIPEL 44
WESTVLETEREN 12 46
WILDEREN KRIEK 172
WILD JO 270
WITKAP-PATER STIMULO 68

XX BITTER 202

ZINNEBIR 52

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Erik Verdonck

Grafische vormgeving

Stramien: Wim De Dobbeleer

Zetwerk: KaaTigo bvba

Fotografie: Erik Verdonck

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Erik Verdonck & Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2023

D/2023/45/436 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 9304 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.